



Riesling Ring Tasting 2010



Australia x Austria

オーストラリア x オーストリア

《《 光と岩のリースリング 》》

オーストリアのリースリング主要栽培地域：北緯 48.5 度付近
ドナウ川沿い東西 80km 程度に集中。

東南のパノニアから夏は熱風の吹き込むオーストリアのリースリングの産地では、より緯度の高いモーゼルやラインはもちろん、ほぼ同緯度のアルザスに比較しても、夏の日中ははるかに高温に達する。これにより果実の熟度が上がり、辛口に仕上げても十分な厚みと果実味を持つワイン造りが可能となる。



ピュアでミネラル感溢れる辛口リースリングで新旧大陸をリード

オーストラリアにとっても、オーストリアにとっても、リースリングはブドウ全体の栽培面積の 2~3% 台を占めるに過ぎず、量的には決してメジャーなブドウではありません。

ところが質的レベルの高さにおいて、また長い歴史において、このブドウは両国にとって欠くことのできない存在です。

そして最近、世界的な注目を集めているその訳は、完全に辛口のピュアでミネラル感溢れるスタイル——リースリングの最先端であるとともに白ワインの世界的トレンド——を新旧大陸でそれぞれリードしているのが、この両国であるからなのです。

text by Yukari Iwashiro

オーストラリアのリースリングの主要栽培地域：南緯 34 度~42.5 度
東西 3000km 余りにも及ぶ広範囲に分布。

南極からの冷たい風を遮るものの何もないオーストラリアの緯度と気候の関係は、実際の緯度にプラス 7 程度の北緯のブドウ産地の気候同様だと、大まかに把握しておこう。ここへ、高度や海風の影響による大きな季節温度差や、日隔温度差などの要素も加わり、辛口リースリングに適した気候が形作られる。





Riesling Ring Tasting 2010
オーストラリア × オーストリア 「光と岩のリースリング」

オーストラリア

耐寒特性にばかり目が奪われがちなリースリングだが、実は豊かな日照と、風雨から守られ排水性の高い、恵まれたサイトを要求する。このため高緯度の産地では品質を上げようとする、「遅摘」という意図的に糖度を高める栽培方法を採らねばならず、その多くが中口から甘口に傾くが、日照に恵まれたオーストラリアでは、完全な辛口のまま、リースリング特有の白い花やミネラル、豊かな日照のもたらす鮮烈なシトラス風味の楽しめる、バランスの取れたワインを造ることができる。ただし、酸と風味の生き生きとした繊細で高品質なワインを得るためには、成長期から成熟期にかけて、夜間にきちんと温度が下がることが重要だ。

<主なリースリング産地と味わいの特徴>

■ クレア・ヴァレー / Clare Valley

リースリングの好む粘板岩土壌が多い伝統的産地。陽性のレモン・ドロップ的果実味の背後に、土壌由来の暗くスパシーなミネラルが控える、ストラクチャーに溢れるスタイル。豪リースリングの規範と言える味わいで、年月とともに蜜とトーストの風味を帯び、20年以上の熟成の可能性を持つ。

■ イーデン・ヴァレー / Eden Valley

クリア・ヴァレーとともに同国リースリングの伝統的産地として知られる。より冷涼だが、成熟期はこちらの方が早い。クリアに比べ柔らかなテクスチャーで、風味もシトラスに加え、白い花のニュアンスが豊か。熟成してマーマレードやトースト風味が加わる。

■ タスマニア / Tasmania

ケレン味のない清々しいリースリングの宝庫。冷涼な気候上、“レイシーラシー”と表現される、リースリング特有のキビキビした酸の表現にかけては、クリアやイーデンの追随を許さない。歴史が浅く樹齢も低い木が多いため、将来に一層の期待がかかる。

■ ヘンティ / Henty

ここでは海による影響は、高緯度産地のような気温の緩衝化より、むしろ海風のもたらす低温による繊細な酸や石果風味の維持に有効に働き、また石灰や玄武岩など火山岩主体のロームや小石の覆う複雑な土壌構成が、独自の伸びのいいミネラル感を生む。

■ グレート・サザン / Great Southern

豊かなストラクチャーときれいな酸を誇る。控え目なシトラスとハーブの風味を持ち、若いうちはやや素っ気無く感じる場合もあるが、熟成で円やかさを得る。

■ アデレード・ヒルズ / Adelaide Hills

大きな標高差のある産地のため、標高の高い畑では酸の非常に鋭角的な、低い畑では果実味に溢れるスタイルとなる。

■ オレンジ / Orange

ニュー・サウス・ウェールズ州きっての冷涼産地。爽やかな風味が身上。アイスワインも生産。

オーストラリアのリースリングについてのお問い合わせは：

ワインオーストラリア日本事務所

TEL: 03-5367-3301 Mail: japan@wineaustralia.com

URL: www.wineaustralia.com/japan



Riesling Ring Tasting 2010
オーストラリア × オーストリア 「光と岩のリースリング」

オーストリア

高緯度冷涼産地ならではの繊細な酸と緻密なミネラル感、パノニア地方の熱風がもたらす夏の高温による糖度と果実味の充実——という、相反する要素を見事に兼ね備えた、繊細かつ構築感溢れるリースリングを産する。気候特性を生かし、貴腐ワインを除いて遅摘みまで辛口に仕上げることが多い。大半は原成岩と呼ばれる、熱変成を受けた岩が風化した土壌(酸性で脆い場合が多い)の斜面に植えられ、熟達した生産者の手にかかれば、畑の局地気候や岩の性質(酸度、色、テクスチャー、組成時の温度...)などまで、味わいから想像できるところが最大の魅力。また、貴腐果混合度合いにより、透明感か芳醇さか、その持ち味が大きく変わってくる。

<主なリースリング産地と味わいの特徴>

■ ヴァッハウ / Wachau

オーストリアの辛口高品質白ワインの先鞭をつけた産地。ドナウ北岸に急斜面の南向き石段テラス状畑が連なる姿は圧巻。涼やかなアプリコットなど石果風味が特徴で、酸とミネラルの構築の厳格さで他産地を圧倒する。上流(西)ほど冷涼なので繊細、下流(東)は温暖でたっぷりと鷹揚な風味。果実の糖度により独自の格付を持っており、アルコールの低いほうから“シュタインフェーダー(超軽量)”“フェーダーシュピール(軽快)”“スマラクト(しっかり)”となる。

■ クレムスタール / Kremstal

ドナウ流域のヴァッハウからの地続きと、北からドナウに注ぐクレムス川流域が産地。ドナウ流域はヴァッハウ東端と、クレムス川上流はヴァッハウ西端シュピッツとほぼ同気温で、風味や酸、ミネラルの組成も似通う。ヴァッハウとともにドナウ南岸にも産地が広がり、緩斜面から一般的により柔和なワインを産する。

■ カンプタール / Kamptal

東西に連なるハイリゲンシュタインとガイスベアクの丘の南側斜面とその周辺の原成岩土壌にリースリングが育つ。パノニアに開かれ温暖な一方、北のヴァルトフィアテルから冷風が吹き込むため、メリハリのある果実味が特徴。

■ トライゼンタール / Traisental

リースリングの畑としては珍しい石灰岩土壌主体。不純物の多い赤褐色の石灰岩土壌からは重層的な、純度の高い白い石灰岩土壌からは緻密で直線的な、どちらも豊かなミネラルと長い余韻が魅力のワインを産する。

■ ヴァーグラム / Wagram

レス土壌が多く、リースリングの適地は限られるため、生産量は少ない。カンプタールの味わいに近いが、果実味はよりおだやか。

■ ヴァインフィアテル / Weinviertel

局地的に存在する原成岩土壌の温暖な斜面でのみ、構成感のあるリースリングの生産が可能。

※ヴァッハウ、ヴァーグラム、ヴァインフィアテル以外の産地では全てリースリングが DAC で認可されており、DAC がフェーダーシュピールに、DAC リザーヴがスマラクトにほぼ相当する。

オーストリアのリースリングについてのお問い合わせは：

オーストリア大使館商務部

TEL: 03-3403-1777 Mail:Tokio@advantageaustria.org

URL: www.austrianwine.jp

